

BOLINHO DE CARNE (CROQUETE DE CARNE)

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída (patinho moído)

1 cebola picada

2 colheres de sopa de margarina

3 tomates picados (sem pele)

2 tabletes de caldo de carne

1 lata de creme de leite

3 ovos

mostarda a gosto

pimenta-do-reino a gosto

2 colheres de catchup

4 1/2 colheres de sopa de farinha de trigo

cebolinha verde picada a gosto

MODO DE PREPARO

Misture a carne com a mostarda, pimenta do reino, o catchup e a cebolinha verde picada.

Refogue a cebola com uma colher de margarina.

Junte a carne moída, frite bem, coloque os tomates, caldo de carne e refoge até que fique bem macio.

Retire do fogo e adicione a outra colher de margarina, o leite, os ovos e o trigo.

Misture bem e torne a levar ao fogo sem parar de mexer até soltar da panela.

Enrole em forma de mini-croquetes, passando-os na farinha, nos ovos batidos e na farinha de rosca.

Fritar á óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43878-bolinho-de-carne-croquete-de-carne.html>